

## C&D No. 9 - Pilsner

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa        | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner Malt | 4.13 kg (69.8%) | 78 %       | 3   |
| Ziarno | Munich Malt  | 1 kg (16.9%)    | 77 %       | 25  |
| Ziarno | Flaked Oats  | 0.36 kg (6.1%)  | 74 %       | 4   |
| Ziarno | Sauer Malt   | 0.43 kg (7.3%)  | 78 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz    | 36 g  | 60 min | 3.9 %      |
| Gotowanie | Cascade | 24 g  | 60 min | 6.6 %      |
| Gotowanie | Cascade | 12 g  | 15 min | 6.6 %      |
| Gotowanie | Cascade | 24 g  | 5 min  | 6.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa                 | Typ   | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-------|-------|-------|--------------|
| MJ M84 Bohemian Lager | Lager | Suche | 5 g   | ---          |